

# Alimentos de **tecnología punta**

Lo oferta la Facultad de Veterinaria de la Universidad como respuesta a la demanda de profesionales en un sector en auge como es la alimentación saludable en una sociedad cada vez más sensibilizada con la comida sana y sostenible

**L**a dinámica actual, los nuevos modelos de familia, las prisas están provocando un cambio en los hábitos alimenticios. Paradójicamente, ahora es cuando hay una preocupación mayor por lo que se come, por la composición de los alimentos y por la búsqueda de una dieta saludable, compatible con las obligaciones del día a día. En este contexto, las empresas alimentarias tienen el reto de ofrecer productos de calidad y nutricionalmente correctos, que ofrezcan cierta flexibilidad pero, sobre todo, que respondan a unos criterios de seguridad cada vez más estrictos.

Para desarrollar estos alimentos, tradicionalmente se ha empleado a expertos procedentes de campos como la química o la biología, y no tanto profesionales con una formación específica en la materia, como los titulados del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Este título es una apuesta importante de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia, que ofrece un grado de calidad, diseñado para responder a los retos de la industria alimentaria y en el que se prepara a profesionales de un alto nivel, deseados por las empresas del sector por su versatilidad.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene como fin dotar a los estudiantes de una formación general orientada al ejercicio de actividades de carácter profesional en el ámbito alimentario, tanto en el sector público como en el privado.

Para ello, el programa de este grado incorpora materias procedentes de Química, Biología, Microbiología, Matemáticas, Ingeniería Química, Bromatología, Nutrición y



**Grados de la  
Facultad de Veterinaria**

- 📍 **Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**
- 📍 **Grado en Veterinaria**

**FACULTAD DE VETERINARIA.  
Universidad de Murcia.**  
Campus de Espinardo (Murcia)  
Tel. 868 88 4314  
decanato.veterinaria@um.es

[www.um.es/veterinaria](http://www.um.es/veterinaria)

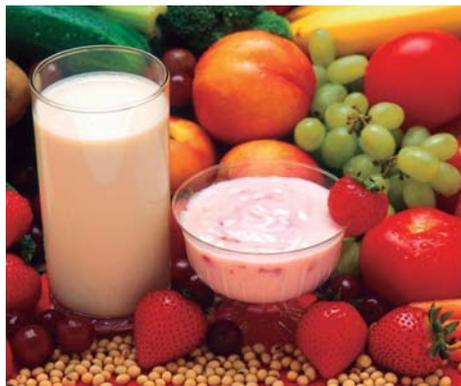
que los estudiantes tendrán que desarrollar una investigación propia a partir del material trabajado a lo largo de toda la carrera, y que les llevará 6 ECTS.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es un título relativamente reciente y a buen seguro muchos de los nuevos universitarios no lo conocerán bien. Deben saber que se trata de una formación universitaria que prepara para trabajar en actividades relacionadas con la producción y procesado de los alimentos, análisis y control alimentario, garantía de la seguridad alimentaria, la adecuación de los alimentos a las necesidades nutricionales de la población y la promoción de la salud a través de la alimentación.

La industria alimentaria es una de las más potentes en España y en Europa, que tiene que dar respuesta a la demanda de alimentos procesados, de fácil consumo, preparación rápida, pero que sean seguros, sanos y saludables, manteniendo en todo momento la calidad global de los mismos. Este hecho requiere la incorporación a las empresas de profesionales

Administración de Empresas, entre otras. Es, por tanto, un título multidisciplinar para formar a profesionales capaces de desenvolverse en escenarios diversos y de buscar soluciones desde varias disciplinas.

Asimismo, esta formación de carácter teórico se completa con un periodo de prácticas en empresas e instituciones con una carga lectiva de 12 ECTS y un Trabajo Fin de Grado, en el





específicos formados en este ámbito, que puedan participar en las diferentes actividades de la cadena alimentaria.

Es cierto que hay titulados de otras carreras con una formación sólida en este ámbito; sin embargo, los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos reciben una formación con un enfoque más experimental y tecnológico, relacionada con los alimentos y los procesos alimentarios.

Así, tras la preparación recibida en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia, los egresados estarán capacitados para establecer procedimientos y manuales de control de calidad. Analizar alimentos, materias primas, ingredientes, aditivos y emitir los informes correspondientes.

En el ámbito de la seguridad alimentaria, los egresados de Ciencia y Tecnología de los Alimentos salen preparados para identificar los peligros asociados a la producción, elaboración y distribución de los alimentos, así como gestionar las medidas de seguridad alimentaria encaminadas a garantizar que los alimentos sean seguros.

También reciben la formación necesaria para intervenir en el procesado de los alimentos, gracias a un conocimiento en profundidad de las materias primas, las interacciones entre componentes, los diferentes procesos tecnológicos y establecer los mecanismos para el control de los diferentes procesos.

De la misma manera, podrán diseñar el procesado tecnológico de los alimentos desde un punto de vista medioambiental, así como nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades un mercado cambiante y cada vez más exigente.

Como es de suponer los estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia abordan los aspectos de la alimentación relacionados con la salud, y preparan a sus egresados para intervenir en actividades de promoción de la salud, con la contribución a la cultura nutricional de la población, promover el consumo racional de alimentos de acuerdo a pautas saludables y desarrollar estudios epidemiológicos.

Otro de los ámbitos que se trabajan en este grado es el de la comercialización, comunicación y marketing. Recibirán una formación que los capacita para asesorar en tareas de publicidad y marketing, así como las de etiquetado y presentación de los productos alimenticios.

Y el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos también tiene en cuenta el marco legal en el que se desarrolla esta actividad.

Todas estas competencias trabajadas durante la carrera hacen que los profesionales de esta

titulación cuenten con un perfil muy interesante para empresas e instituciones de sectores relacionados con el mundo de la alimentación. De manera que las salidas profesionales se multiplican y pueden llevarles a la dirección de producto, dirección de



compras o responsable de calidad en industrias alimentarias. De la misma manera, se les abre la puerta para trabajar como auditores de calidad, técnico de salud pública, de control de alimentos, de control de peligros en la industria alimentaria o asesor nutricional y dietista, y así hasta 23 ocupaciones diferentes, tal y como define el Centro de Orientación e

Información de Empleo de la Universidad de Murcia, en su Guía de Salidas Profesionales.

La empleabilidad de los estudiantes es uno de las mayores preocupaciones de la Facultad de Veterinaria, de ahí que haya firmado acuerdos con más de un centenar de empresas, para que su alumnado pueda realizar prácticas.

Además, el equipo de coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se encarga de gestionar y ayudar a los estudiantes interesados en realizar estas prácticas, que pueden ser curriculares, extracurriculares y de colaboración empresarial.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos cuenta con 240 ECTS que se estructuran en siete grandes bloques temáticos, en los que se trabajan las materias básicas de la titulación, Ciencia de los Alimentos, Gestión de Calidad, Seguridad Alimentaria, Seguridad Alimentaria, Nutrición y Salud, Tecnologías Alimentarias y un conjunto de materias optativas para completar la formación de los estudiantes. Del total de créditos doce ECTS son de prácticas en empresas alimentarias; y seis a un trabajo de fin de grado donde los estudiantes tendrán que desarrollar una investigación propia a partir de los contenidos trabajados durante la carrera.

Para completar la formación de los estudiantes y ofrecerles una especialización, la Facultad de Veterinaria también oferta el Máster en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria, con el que los egresados multiplicarán sus posibilidades laborales.

### Grado en Veterinaria.

El otro grado de la Facultad de Veterinaria de la UM es Veterinaria. Este centro es, por segundo año consecutivo, el tercero mejor del país para estudiar Veterinaria, según el ranking elaborado por el diario El Mundo, que destaca la innovación en las prácticas, gracias a la puesta en marcha de un laboratorio de simulaciones, que el próximo curso estrenará el primer modelo de caballo.

El Grado en Veterinaria cuenta con 300 ECTS, que se realizan en cinco cursos, está diseñado para adquirir las capacidades profesionales en los ámbitos de la medicina y la cirugía veterinarias, la higiene, producción y la sanidad animal, la seguridad y las tecnologías alimentarias, y otros ámbitos en expansión profesional como el medio ambiente o la investigación biomédica farmacéutica.

Para ello, la Facultad de Veterinaria cuenta con unas instalaciones punteras donde los estudiantes adquieren un conocimiento puntero de la profesión, y convenios de prácticas con más de 400 empresas del sector. □